

Liebe Gäste,

RESTAURANT & BAR
JEDERMANN
...immer eine Idee persönlicher...

willkommen im Restaurant Jedermann in Moers.
Wir bieten Ihnen in unseren liebevoll gestalteten Räumen eine kreative,
regionale und marktfrische Küche an.

Aus diesem Grund kann es, auch Aufgrund der momentanen Personalsituation,
schon einmal zu kleinen Wartezeiten kommen und wir bitten Sie dieses
„Im Namen der Frische zu entschuldigen“

Herglichst Andrea Goer & Christian Hirschmann

Weinempfehlung des Monats

Weißwein

2021 Otella Lugana
Gardasee Italien
0,2l 8€

2021 grauer Burgunder „St Antony“
ALKOHOLFREI, Rheinhessen
0,2l 8,00€

2021 Chardonnay „Koonunga Hill“ Penfolds, Australien
0,2l 8,5€

Rotwein

2020 19 Crimes Snoop Dogg Cali Red, USA Californien
Cuvee aus Petit Syrah | Zinfandel | Merlot
0,2l 8,5€

Die Winemaker von 19 Crimes (Penfolds) kennt man für ihre unkonventionellen Weine, die schon durch ihre interaktiven Etiketten alle Grenzen sprengen. Nun sind die Winzer aus Down Under an die US-West-Coast gereist. Dort haben sie sich mit einer Hip-Hop-Legende zusammengetan, der wie keine andere den Charakter der 19Crimes Tropfen verkörpert und ihren explosiven Flow ins Weinglas bringt

Rosewein

2021 Rose „Wunderschön“ St Antony Rheinhessen
0,2l 8€

2020 Rose Miraval Cotes de Provence,
Angelina Jolie, Brat Pitt & Perrin Frankreich
0,75l 39,90€

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Französische Zwiebelsuppe

Gratinierte Brioche Brotscheibe

8,90€

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

Kalbsscheiben / Thunfischcreme / Kapern / Kresse

13,5€

Gratinierter Ziegenkäse vom Niederrhein mit Thymian - Trüffelhonig

Wildkräutersalate / mit Balsamico Dressing /

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten

12,9€

Kleiner Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing

Feigen Chutney / Gemüsechips / confierte Tomaten

8,9€

Unsere“ Jedermann Antipasti“ für 2 Personen

Grill Gemüse / Schinken & Salami / Strauchtomaten mit Mozzarella und

Basilikum / Garnelen im Pankoteig / Ziegenkäse Pralinen /

Pesto, Oliven & Ciabatta Brot

16,9€

Süßkartoffel Pommes mit Meersalz und Parmesan

Trüffel - Mayonnaise

7,9€

2021 Weißwein Cuveé „Welcome back“

Zum Neustart der Gastronomie und in Zusammenarbeit mit dem Spitzenwinzer Eric Manz aus Rheinhessen hat Bührmann Weine in Moers eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner herausgebracht!!!

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis mit dem passenden Namen „Welcome back“ Gutsabfüllung Eric Manz Reihessen

0,2l 7€ 0,75 l 25€

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

24,9€

Gebratener norwegischer Lachs

Waldpilzrisotto / Gemüse / Limettensauce

24,9€ Risotto vegetarisch ohne Kabeljau 13,9€

Unser „Jedermann Burger“ vom 100 % Rind

Chesterkäse / Tomate / Salat / Gurke / Burger Sauce / Röstzwiebeln

Brioche Brötchen / Pommes Frites

18,9€

Unser Jedermann „VEGGIE“ Burger

BEYOND Erbsenprotein Patty / Avocadocreme / Gurke / Salat / Tomate /

Briochebrötchen / Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayo

17,9€

Tagliatelle mit Wiesenpilzen a´la Creme

Wahlweise mit Rinderfiletspitzen

oder norwegischem Lachs

/ Trüffelrahm / Parmesan

21,9€ vegetarisches Gericht 14,9€

Gnocchi „alla Rapa Rossa“

Kartoffelgnocchi mit Roter Beete in Salzeibutter

Confierte Kirschtomaten, grüner Spargel, Parmesan

15,9€

Jedermann Wildkräutersalat

Helles Balsamico Dressing / Kirschtomaten / Croutons /

karamellierte Walnüsse / Beeren

12,9€

Wahlweise zum Salat dazu:

Rinderfiletspitzen + 11€

2 gebratene Hähnchenbrustspieße + 7€

Lachsfilet +11€

Gratinierter Ziegenkäse 5,5€

Angus Rinderfilet vom Grill

Grillgemüse / Kartoffelstampf / Steinpilzsauce oder 5 Spices Kräuterbutter

36,9€

Angus Rib Eye Steak vom Grill

Pommes Frites / Grillgemüse /

29,90€

Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen:

2019 Shiraz Cabernet KOONUNGA HILL Penfolds Australien, trocken

0,2l 8,5€

Wildbratwurst von Hirsch und Wildschwein

Kartoffelstampf / Rotweinjus / Röstzwiebeln

15,9€

Lamm Carré aus dem Backofen

Kartoffelgratin / mediterranes Gemüse / Rotweinjus

29,9€

Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbäckchen

Kartoffelstampf / junges Gemüse/ Rotweinjus

25,9€

Feines Gulasch von heimischem Hirsch und Wildschwein

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Rotweinsauce

26,9€

Medaillons vom Landschwein mit gebratenen Wiesenpilzen a´la cremé

Kartoffelgratin / junges Gemüse

21,9€

Frische Nordseemuscheln

„Rheinische Art“

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter -Weißweinfond

17,9€

„Spanische Art“

Tomaten/ Zwiebeln/ mediterrane Kräuter / Knoblauch- Weißweinsud

Ciabatta Brot

18,9€

Zu den Muscheln empfehlen wir ein naturtrübes Grevensteiner Landbier 0,3l

3,5€ oder einen Sauvignon Blanc von Dr. Köhler, Rheinhessen 0,2l 8€

Bitte achten Sie auch auf unsere wechselnde Tageskarte!!!

Dessert

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen eine Beerenauslese
2019 Ortega vom Weinhaus Dorwagen , Rheinhessen 0,1l 7€

Lebkuchen Tiramisu / Karamellsauce / Beeren
7,9€

Unsere Tonkabohnen Panna Cotta mit Beeren
7,9€

Halbflüssiges Küchlein von belgischer Schokolade
Vanilleeis / frische Beeren
10,9€

Cassis Sorbet mit frischen Beeren und
Tangueray Blackcurrant Gin aufgegossen
7,5€

Käseauswahl mit Trauben
Brot & Butter 11,9€

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Champagnersorbet / Sorbet vom grünen Apfel /
Mango Sorbet / Cassis Sorbet

Amarena Kirscheis / Schokoladeneis / Vanilleeis / Walnusseis
Kugel je 2,50€

Prinz Fein Brennerei Österreich
Alter Bodensee Apfel / Alte Marille / Alte Haselnuss / Alte Waldhimbeere /
alte Birne 2cl je 6,00€

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes & Gemüse
11,5€

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites
8,5€

Nudeln mit Tomatensauce
7,5€